

- *Enzymes **naturelles***
- *Enzymes **100 % biodégradables***
- ***Brevet PCT/EP2006/060244** : efficacité prouvée grâce à la synergie enzymes – matières premières renouvelables*
- ***Brevet EP1025052** : les enzymes activent les processus d'épuration des eaux*
- *Sans Incidence sur la vie aquatique*

D E G R A I S S A N T F R I T E U S E

Dégraissant friteuses avec enzymes

Enzymes = puissance	Cuisines collectives	Trempage	Performance

Application

➡ Pour le nettoyage des friteuses professionnelles
➡ Grâce à ses enzymes naturelles, le DEGRAISSANT FRITEUSES nettoie en profondeur et de façon non agressive pour une plus grande efficacité.
➡ Non toxique, le DEGRAISSANT FRITEUSES est biodégradable et agit positivement sur l'environnement en accélérant l'épuration de l'eau.

Utilisation

Cuisines collectives.

Dosage / Mode d'emploi

2 sachets pour friteuses de 12,5 L.
4 sachets pour friteuses de 25 L.
- Vider la friteuse de son huile ;
- Remplir la friteuse avec de l'eau à 40-50°C jusqu'au bord ;
- Ajouter le produit ;
- Laisser tremper toute la nuit (± 12 heures) ;
- Vidanger la friteuse et frotter les bords ;
- Rincer à l'eau tiède ;
- Sécher avec du papier cellulosé.

Avantages

Depuis plus de 30 ans, REALCO s'engage à développer des solutions de nettoyage durable. La technologie enzymatique développée par REALCO est le moyen le plus performant du marché pour protéger notre environnement et l'utilisateur (technologie brevetée : n°EP1025052, n°PCT/EP2006/060244).

- Performance de nettoyage accrue ;
- Nettoyage doux et en profondeur grâce à l'action des enzymes ;
- Non agressif pour l'utilisateur ni pour le matériel ;
- Sans impact sur l'environnement.

Matières actives

Entre autres :

Agent tampon
Agent alcalin
Tensioactifs
Enzymes

20/12/2012

S.A. REALCO N.V.
Parc scientifique • Wetenschappelijk park • Avenue Albert Einsteinlaan, 15 • B-1348 Louvain-la-Neuve (Belgium)
Tel. +32 (0)10/45.30.00 • Fax +32 (0)10/45.63.63 • info@realco.be • www.realco.be
TVA/BTW-BE-0444.458.750 • RPM/RPR Nivelles • ING-350-01322306-20





Propriétés physico-chimiques

Aspect	Poudre blanche
Masse volumique	1,30±0,05 kg/l
pH	10,5±0,5

Précautions

Produit développé pour un usage strictement professionnel. Il est recommandé d'utiliser le produit pour les applications définies ci-dessus.

Pour de plus amples informations sur notre produit, nous vous invitons à consulter la fiche de données de sécurité qui pourra vous être fournie sur simple demande.



Code article POU0884
Conditionnement 42 x 50 gr (2,100 kg)
Palettisation 75 seaux / palette

Stockage

Stockage dans l'emballage d'origine fermé, entre +4°C et +25°C.
Date limite d'utilisation optimale : 2 ans à dater de la date d'expédition.



Un respect de l'individu, une garantie pour l'environnement
Dans le cadre de son engagement durable, REALCO a soumis ses produits à des tests reconnus au niveau international afin de mesurer leur niveau de biodégradabilité.
Le produit DEGRAISSANT FRITEUSE atteint > 97%.
Taux de biodégradation obtenu en 28 jours selon la ligne directrice de l'OCDE 302 B.

20/12/2012
S.A. REALCO N.V.
Parc scientifique • Wetenschappelijk park • Avenue Albert Einsteinlaan, 15 • B-1348 Louvain-la-Neuve (Belgium)
Tel. +32 (0)10/45.30.00 • Fax +32 (0)10/45.63.63 • info@realco.be • www.realco.be
TVA/BTW-BE-0444.458.750 • RPM/RPR Nivelles • ING-350-01322306-20